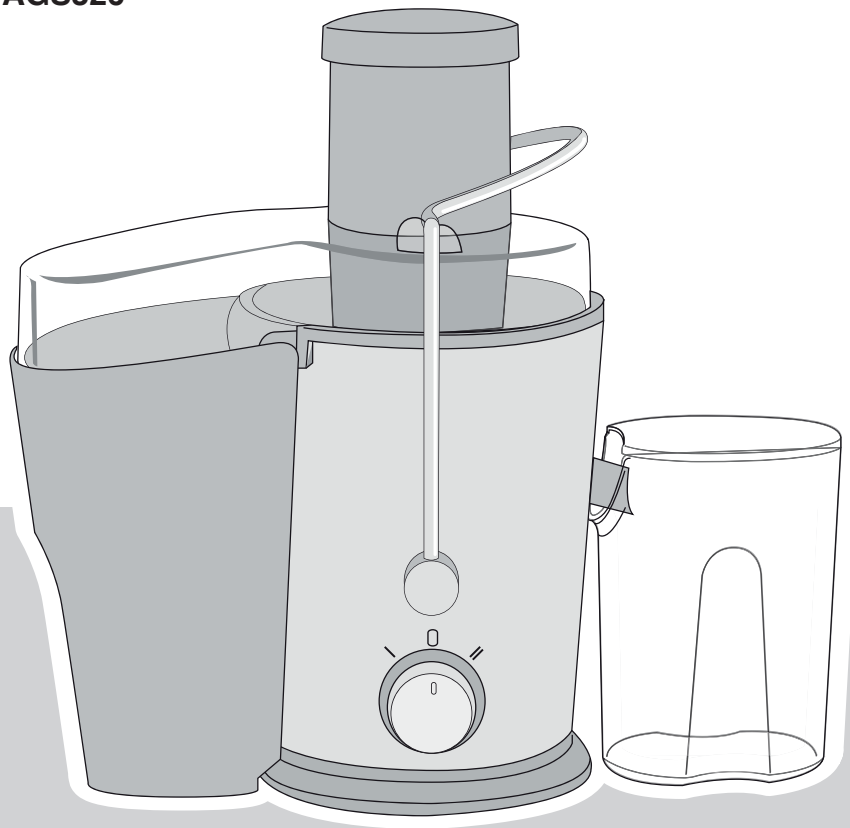
BESTRON®

AGS326



NL Handleiding RVS sapcentrifuge

DE Gebrauchsanweisung entsafter aus Edelstahl

FR Mode d'emploi centrifugeuse en inox

EN Instruction manual
stainless steel juice extractor

IT Istruzioni per l'uso
torchio per frutta in acciaio inox

ES Manual del usuario
triturador de fruta de acero inoxidable

400W, 220-240V ~ 50/60Hz

V 230415-07

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerdemonteur.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

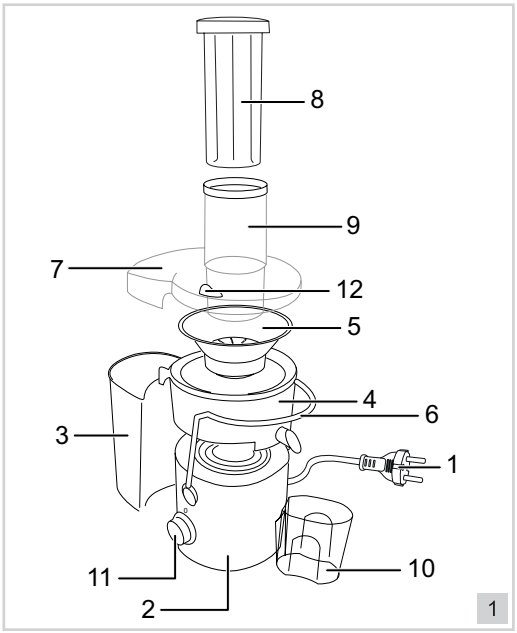
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie ‘Reiniging en onderhoud’).
- Dompel de motorbehuizing van het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel ervan is beschadigd.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



1

1. Snoer met stekker
2. Motorbehuizing
3. Pulpopvangcontainer
4. Filterhouder met schenktuit
5. Microfilter
6. Vergrendelingshendel
7. Afsluitkap
8. Stopper
9. Vulschacht
10. Sapreservoir met deksel
11. Aan/uit-schakelaar
12. Uitsparing voor vergrendeling

WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie ‘Reiniging en onderhoud’.

WERKING - Gebruik

Montage
1. Zorg dat de stekker niet in het stopcontact zit.
2. Plaats de filterhouder op de motorbehuizing. De tuit wijst naar rechts, ervan uit gaande dat de aan/uit-schakelaar naar u toe is gericht.
3. Plaats het microfilter in het midden van de filterhouder. Duw het microfilter naar beneden en klik het vast op de motorbehuizing.
4. Plaats de afsluitkap op de filterhouder.
5. Vergrendel de afsluitkap door de vergrendelingshendel omhoog te bewegen en vervolgens vast te klikken in de uitsparingen aan beide kanten van de afsluitkap.
6. Plaats het sapreservoir onder de tuit. Plaats het deksel om spatten te voorkomen.
7. Plaats de pulpcontainer onder de pulpafvoeropening.

Centrifugeren
1. Zet de aan/uit-schakelaar op ‘0’.
2. Steek de stekker in het stopcontact en zet de aan/uitschakelaar op ‘2’ bij harde groenten/vruchten (appels, wortels en dergelijke) of ‘1’ bij zachte (citrusvruchten, meloenen en dergelijke).
3. Druk de gewenste vruchten/groenten langzaam door de vulschacht met de stopper. U kunt ongeschilde hele appels, peren, wortels en andere vruchten of groenten verwerken. Verwijder dikke schillen zoals bij citrusvruchten, meloenen, kiwi’s of bieten voordat u deze verwerkt.
4. Neem het sapreservoir van de motorbehuizing.
5. Schenk het sap in een glas.

⚠
- Verwijder harde pitten uit vruchten voordat u deze verwerkt (bijvoorbeeld mango's). Deze kunnen het microfilter beschadigen.
- Houd bij het persen rekening met de maximale inhoud van het sapreservoir (maximaal 550ml).

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Neem de pulpopvangcontainer en het sapreservoir van de motorbehuizing.
3. Verwijder de beugel uit de uitsparingen aan beide kanten van de afsluitkap. Verwijder de afsluitkap en trek de filterhouder met het microfilter uit de motorbehuizing.
4. Reinig de losse onderdelen met water en afwasmiddel. Spoel daarna alle onderdelen goed af om alle zeepresten te verwijderen en droog ze grondig. De losse onderdelen kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasser.
5. Reinig de motorbehuizing met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel. Droog de behuizing vervolgens grondig.

⚠
- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de motorbehuizing van het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zet de afneembare onderdelen niet langdurig met zeepwater in de week.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
   f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON servicedienst: **www.bestron.com/service**

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECEPTEN

Tropische cocktail
Ingrediënten:
- 2 passievruchten
- 1 mango
- 2 sinaasappels
- 1 lemon

Bereiding:
Haal het vruchtvlees uit de passievruchten en schil de andere vruchten. Meng de passievruchten, doe daarna de mango erbij en eindig met de citrusvruchten. Een exotisch vleugje ... voor een apéritif zonder alcohol.

Perzikbowl
Ingrediënten:
- 1 l mineraalwater
- 4 perziken
- 2 citroenen
- Suiker of zoetstof
- IJsblokjes

Bereiding:
Ontvel de perziken. Halveer de vruchten en verwijder de pit. Maak van de perziken met behulp van de sapcentrifuge een dik sap. Pers de citroenen uit en voeg het perzik- en citroensap en het mineraalwater bij elkaar. Breng de perzikbowl eventueel op smaak met wat suiker of zoetstof. Serveer ijskoud met ijsblokjes

Red hot chili peper shake
Ingrediënten:
- 150 g courgettes
- 2 rode paprika's
- 1 verse rode Spaanse peper
- 75 g radijsjes, gehalveerd
- 1 sinaasappel
- IJsblokjes

Bereiding:
Snijd de courgettes in stukken en pers die uit in een sapcentrifuge. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten en zaadjes. Pers de stukken paprika uit in de sapcentrifuge en vervolgens de Spaanse peper en radijsjes. Pers de sinaasappel en roer het sap door het groentesap. Vul 2-3 glazen met ijsblokjes, schenk het sap erover en serveer de glazen onmiddellijk.

Fruitshake
Ingrediënten:
- 1 banaan
- 2 appels
- 4 sinaasappels
- 2 grapefruits
- 2 peren

Bereiding:
Was het fruit af, snijd het eventueel in grote stukken. Haal het fruit vervolgens door de sapcentrifuge heen. Schenk de fruitshake in een glas en serveer de glazen onmiddellijk.

Tofusalade
Ingrediënten:
- 2½ kg wortels
- 2 stelen gehakte selderie
- 1 gesneden kleine rode ui
- 75 g mayonaise
- 2 eetlepels tamari
- 1 eetlepel (zee)zout
- 2 theelepels kelppoeder
- groene of rode peper (naar smaak)
- tomaat (naar smaak)
- 100 g bevroren tofu
- kelp

Bereiding:
Ontdooi de bevroren tofu en verbrokkel deze. Haal de wortels door de sapcentrifuge. Bewaar de pulp voor de salade. Meng de tofu, selderie, ui en eventueel de peper en tomaat. Roer er de wortelpulp doorheen. Meng er dan de mayonaise, tamari, zout en kelp door. Laat het geheel in de koelkast afkoelen, voordat u het serveert.

Appelbavarois
Ingrediënten:
- 12 appels
- 6 gelatineblaadjes
- 3,5 dl slagroom
- 2 eetlepels suiker
- mespuntje kaneel
- 1 eetlepel gembersap

Bereiding:
Doe driekwart van de appels in de sapcentrifuge. Laat het verkregen appelsap inkoken tot de helft. Week de gelatineblaadjes en los deze op in het nog warme sap. Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de slagroom en suiker halfstijf en spatel dit door het lobbige appelsap. Breng op smaak met kaneel en gembersap. Laat de massa opstijven en doe het dan in een spuitzak. Snijd de overige appels overlangs doormidden en hol beide helften uit met een grapefruitmesje. Spuit een toef van de appelbavarois op de onderste helft van de appels en zet de bovenste helft erop. Garneer met plakjes appel.

Paling in het groen
Ingrediënten:
- 12 nieuwe aardappelen
- 750 ml visbouillon
- 200 ml tarwebier
- 800 g paling
- 2 bosjes waterkers
- 1 eetlepel versgehakte dille
- 1 eetlepel versgehakt bieslook
- 200 ml dikke room
- peper en zout

Bereiding:
Kook de aardappelen in gezouten water tot ze net

gaar zijn. Giet de visbouillon en het bier in een grote steelpan. Snijd de paling in stukken van 5 cm en pocheer dit 4 tot 5 minuten in de bouillon. Laat de paling uitlekken en zet deze apart. Pureer de blaadjes waterkers, de dille en het bieslook in de sapcentrifuge. Kook de visbouillon tot deze met tweederde is afgenomen. Voeg de room en de waterkerspuree toe. Meng het geheel en voeg eventueel kruiden naar smaak toe. Voeg de paling en de aardappelen erbij en warm voorzichtig 3 tot 4 minuten op. Serveer de paling in diepe borden.

Russische bietensoep (borsjtsj)
Ingrediënten:
- 500 g schenkelvlees
- ¾ l water
- 10 g zout (½ eetlepel)
- 2 laurierbladeren
- 5 peperkorrels
- 10 kummelzaadjes
- 1 ui
- 1 stukje knolselderij
- 3 rauwe bieten
- prei, kool, wortel, knolselderij, samen 300-400 gram
- 50 g reuzel (2 eetlepel)
- 1 flinke eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepel azijn
- 2 aardappelen
- 2 dl water
- bladselderij of bieslook
- 2-3 dl zure room of Bulgaarse yoghurt

Bereiding:
Trek 3 tot 4 uur bouillon van het vlees, het water, het zout, de kruiden, de ui en het stukje selderij. Zeef de bouillon, verwijder de kruiden, verdeel zonodig het vlees in nog kleinere stukjes. Snijd 1 geschilde rauwe biet en de overige groenten in reepjes en smoor de groenten 5 minuten in de reuzel. Doe er de gezeefde bouillon, het kleingesneden vlees, de tomatenpuree, de 2 aardappelen (rauw, en geraspt), de suiker en 1 eetlepel azijn bij. Kook alles tezamen nog 1 uur. Doe de twee resterende rauwe bieten in de sapcentrifuge. Voeg het sap op het laatste moment bij de soep. Voeg zonodig nog zout toe (de smaak mag vrij zuur zijn). Bestrooi de soep met fijngesneden of geknipte bladselderij of bieslook.

Gazpacho (koude tomatensoep)
Ingrediënten:
- 1 kg vleestomaten
- water
- 2 teentjes knoflook
- 3 eetlepel olijfolie
- 3 eetlepel (wijn)azijn
- zout en peper
- 1 theelepel suiker
- 1 komkommer
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 3 ontkorste sneetjes wit brood
- bakboter

Bereiding:
Was de tomaten en doe ze in een sapcentrifuge. Meet de hoeveelheid vocht en vul het aan met water tot 1 liter. Hak de knoflook fijn en doe het tomatensap met de knoflook, de olie, zout en peper en de suiker in een kom en mix alles goed door elkaar. Doe dit mengsel in een soepterrine en zet deze minstens 2 uur in de koelkast. Was de komkommer en de paprika en snijd ze in blokjes. Hak de ui en snijd het brood in blokjes. Doe de groenten apart in schaaltjes en bak de blokjes brood in de het boter goudbruin. Dien de soepterrine op in een schaal gevuld met ijsblokjes en zet de schaaltjes groenten en broodcroûtons eromheen.

Sinaasappel-passievrucht sorbet
Ingrediënten:
- 8 grote sinaasappels (± 2 kg)
- 4 passievruchten
- 200 g suiker

Bereiding:
Halveer de sinaasappels, pers het vruchtvlees met de sapcentrifuge uit, gooi pulp, pitten en vezels weg. Snijd de bovenkant van de passievruchten af, schep het vruchtvlees eruit en pureer dit met de sapcentrifuge. Wrijf de puree door een zeef in de kom met sinaasappelsap. Klop er vervolgens de suiker door en laat het dan in de ijsmachine of in een diepvriesdoos tot ijs bevriezen (bij de laatste methode moet u het ijs elk half uur doorroeren om kristalvorming te voorkomen). Na ± 3 uur is het goed bevroren.

Druivengelei
Ingrediënten:
- 1100 g druiven
- sap van ½ citroen
- 1 kg geleisuiker

Bereiding:
Haal de druiven door de sapcentrifuge. Maak 4-5 potten schoon in de vaatwasser of met heet sodawater en zet ze omgekeerd op een schone theedoek. Gebruik per ¾ l sap het sap van ½ citroen en 1 kg geleisuiker. Breng het sap met de suiker aan de kook en laat het 7 minuten borrelen. Schuim het sap af en vul de potten. Zet de potten 10 minuten onderstebove**n.**

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Benutzung

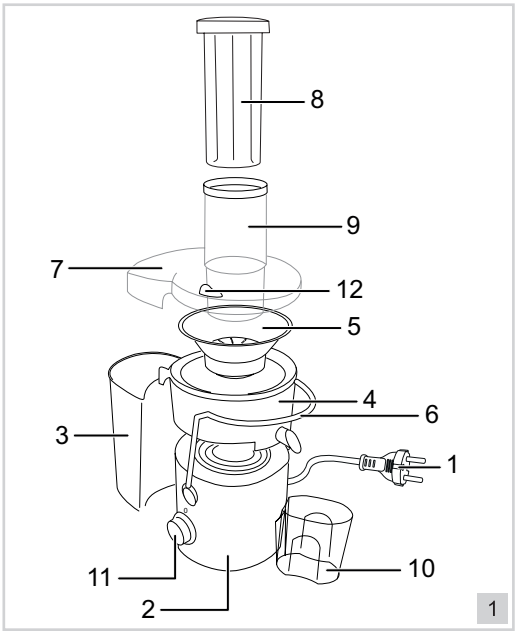
- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Kabel und den Stecker nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil davon beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

UMWELT

- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

VERWENDUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.



1

1. Kabel mit Stecker
2. Motorgehäuse
3. Auffangbehälter für das Fruchtfleisch
4. Filterhalterung mit Ausgießer
5. Mikrofilter
6. Verschlussgriffe
7. Verschlusskappe
8. Stopfer
9. Füllschacht
10. Saftbehälter mit Deckel
11. Ein/Aus-Schalter
12. Verslussgriffe

VERWENDUNG - Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Säubern Sie das Gerät. Siehe „Reinigung und Wartung“.

VERWENDUNG - Gebrauch

Zusammensetzen

1. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht an eine Steckdose angeschlossen ist.
2. Bringen Sie die Filterhalterung auf dem Motorgehäuse an. Ausgehend davon, dass der Ein/Aus-Schalter zu Ihnen zeigt, weist der Ausgießer nach rechts.
3. Bringen Sie den Mikrofilter in der Mitte der Filterhalterung an. Drücken Sie den Mikrofilter nach unten und lassen Sie ihn auf dem Motorgehäuse einrasten.
4. Bringen Sie die Verschlusskappe auf der Filterhalterung an.
5. Verschließen Sie die Verschlusskappe, indem Sie die Verschlussgriffe hochziehen und anschließend in den Aussparungen zu beiden Seiten der Verschlusskappe einrasten lassen.
6. Stellen Sie den Saftbehälter unter den Ausgießer. Legen Sie den Deckel auf, um ein eventuelles Spritzen zu verhindern.
7. Stellen Sie den Fruchtfleischbehälter unter die Ablauföffnung für das Fruchtfleisch.

Entsaften

1. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „0“.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Ein/Aus-Schalter bei festem Gemüse/Obst (Äpfel, Möhren u. dgl.) auf „2“ und für weiche Zutaten (Zitrusfrüchte, Melonen u. dgl.) auf „1“.
3. Drücken Sie das gewünschte Obst/Gemüse mit dem Stopfer langsam durch den Füllschacht. Sie können ungeschälte ganze Äpfel, Birnen, Möhren und anderes Obst und Gemüse verarbeiten. Schälen Sie bei Zitrusfrüchten, Melonen, Kiwis und Rüben, die eine dicke Schale haben, diese vor der Verarbeitung ab.
4. Nehmen Sie den Saftbehälter vom Motorgehäuse herunter.
5. Gießen Sie den Saft in ein Glas.

- Befreien Sie Obst vor der Verarbeitung von harten Kernen (zum Beispiel Mangos). Diese können den Mikrofilter beschädigen.
- Berücksichtigen Sie beim Pressen das maximale Fassungsvermögen des Saftbehälters (höchstens 1 Liter).

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie den Entsafter nach jeder Benutzung wie folgt:
1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie Auffangbehälter für das Fruchtfleisch und den Saftbehälter vom Motorgehäuse herunter.
3. Entfernen Sie der Bügel aus den Aussparungen an beiden Seite der Verschlusskappe. Entfernen Sie die Verschlusskappe und ziehen Sie die Filterhalterung mit dem Mikrofilter aus dem Motorgehäuse heraus.
4. Reinigen Sie die losen Teile mit Wasser und Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile gut ab, um alle Seifenreste zu entfernen und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Nur die losen Teile können im Geschirrspüler gereinigt werden.
5. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Trocknen Sie das Gehäuse danach gründlich ab.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Kabel und den Stecker nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Weichen Sie die abnehmbaren Teile nicht für längere Zeit in Seifenwasser ein.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.
1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: **www.bestron.com/service**

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

R. Neyman
Qualitätskontrolle

REZEPTEN

Tropischer Cocktail
Zutaten:
- 2 Passionsfrüchte
- 1 Mango
- 2 Orangen
- 1 Zitrone

Zubereitung:
Nehmen Sie das Fruchtfleisch aus den Passions früchten heraus und schälen Sie das übrige Obst. Vermischen Sie die Passionsfrüchte, fügen Sie anschließend die Mango bei und enden Sie mit den Zitrusfrüchten. Ein Hauch von Exotik für einen koholfreien Apéritif!

Pfirsichbowle
Zutaten:
- 1 l Mineralwasser
- 4 Pfirsiche
- 2 Zitronen
- Zucker oder Süßstoff
- Eiswürfel

Zubereitung:
Die Pfirsiche enthäuten. Die Früchte halbieren und den Stein entfernen. Mithilfe des Entsafters aus den Pfirsichen einen dicken Saft herstellen. Die Zitronen auspressen und mit dem Pfirsich- und Zitronensaft sowie dem Mineralwasser mischen. Die Pfirsichbowle eventuell mit etwas Zucker oder Süßstoff abschmecken. Eiskalt mit Eiswürfeln servieren.

Red Hot Chili Peper-Shake
Zutaten:
- 150 g Zucchini
- 2 rote Paprika
- 1 frische rote Chilischote
- 75 g Radieschen, halbiert
- 1 Orange
- Eiswürfel

Zubereitung:
Die Zucchini in Stücke schneiden und im Entsafter auspressen. Die Paprika halbieren und die Samenleisten und Samen entfernen. Die Paprika stücke im Entsafter auspressen und danach die Chilischote und die Radieschen. Die Orange auspressen und den Saft durch den Gemüsesaft rühren. 2-3 Gläser mit Eiswürfeln füllen, den Saft darübergießen und sofort servieren.

Fruchtshake
Zutaten:
- 1 Banane
- 2 Äfpel
- 4 Orangen
- 2 Grapefruits
- 2 Birnen

Zubereitung:
Das Obst abwaschen, eventuell in große Stücke schneiden. Das Obst anschließend in den Entsafter geben. Das Fruchtshake in ein Glas gießen und sofort servieren.

Tofusalat
Zutaten:
- 2 ½ kg Möhren
- 2 Stängel gehackter Sellerie
- 1 geschnittene kleine rote Zwiebel
- 75 g Mayonnaise
- 2 Esslöffel Tamari
- 1 Esslöffel (Meer-)Salz
- 2 Teelöffel Kelppulver
- grüne oder rote Paprika (je nach Geschmack)
- Tomate (je nach Geschmack)
- 100 g gefrorener Tofu
- Kelp

Zubereitung:
Den Tofu auftauen und in kleine Stücke bröckeln. Die Möhren in den Entsafter geben. Das Fruchtfleisch für den Salat aufbewahren. Den Tofu, den Sellerie, die Zwiebel und eventuell Paprika und Tomate mischen. Das Möhrenfruchtfleisch unterrühren. Anschließend die Mayonnaise, Tamari, Salz und Kelp unterrühren. Vor dem Servieren im Kühlschrank abkühlen lassen.

Apfelbavarois
Zutaten:
- 12 Äfpel
- 6 Blatt Gelatine
- 3,5 dl Sahne
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Esslöffel Ingwersaft

Zubereitung:
Drei Viertel der Äpfel in den Entsafter geben. Den erhaltenen Apfelsaft bis zur Hälfte einkochen lassen. Die Gelatineblätter einweichen und im noch warmen Saft auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Schlagsahne und Zucker halbsteif schlagen und unter den gebundenen Apfelsaft heben. Mit Zimt und Ingwersaft abschmecken. Die Masse steif werden lassen und dann in einen Spritzbeutel füllen. Die restlichen Äpfel längs teilen und beide Hälften mit einem Grapefruitmesser aushöhlen. Einen Tupfen des Apfelbavarois in die unterste Apfelhälfte spritzen und die oberste Hälfte daraufsetzen. Mit Apfelscheiben garnieren.

Aal in grüner Soße
Zutaten:
- 12 neue Kartoffeln
- 750 ml Fischbouillon
- 200 ml Weizenbier
- 800 g Aal
- 2 Bund Wasserkresse
- 1 Esslöffel frisch gehackten Dill
- 1 Esslöffel frisch gehackter Schnittlauch
- 200 ml Schlagsahne
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:
Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie fast gar sind. Fischbouillon und Bier in einen großen Stieltopf gießen. Den Aal in 5 cm große Stücke schneiden und 4-5 Minuten in der Bouillon pochieren. Den Aal abtropfen lassen und zur Seite stellen. wasserkresse, Dill und Schnittlauch im Entsafter pürieren. Die Fischbouillon um zwei Drittel einkochen. Die Schlagsahne und das Wasserkressepüree zugeben. Alles mischen und eventuell noch Kräuter nach Geschmack zufügen. Den Aal und die Kartoffeln dazugeben und langsam 3 bis 4 Minuten aufwärmen. Den Aal in tiefen Tellern servieren.

Russische Kohlsuppe (Borschtsch)
Zutaten:
- 500 g Suppenfleisch
- ¾ l Wasser
- 10 g Salz (1/2 Esslöffel)
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 10 Kümmelsamen
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Knollensellerie
- 3 rote Beeten
- Lauch, Kohl, Möhren, Knollensellerie (zusammen 300-400 Gramm)
- 50 g Schmalz (2 Esslöffel)
- 1 gehäuften Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Essig
- 2 Kartoffeln
- 2 dl Wasser
- Stangensellerie oder Schnittlauch
- 2-3 dl saure Sahne oder bulgarischer Joghurt

Zubereitung:
Aus dem Fleisch, dem Wasser, dem Salz, den Kräutern, der Zwiebel und dem Selleriestück in 3-4 Stunden eine Bouillon zubereiten.Die Bouillon abseihen, die Kräuter herausnehmen und falls erforderlich das Fleisch in kleinere Stücke schneiden. 1 geschälte rote Beete und das restliche Gemüse in Streifen schneiden und 5 Minuten im Schmalz schmoren. Die abgeseihte Bouillon, das klein geschnittene Fleisch, das Tomatenpüree, die 2 Kartoffeln (roh und geraspelt), den Zucker und 1 Esslöffel Essig dazugeben. Alles zusammen noch 1 Stunde kochen. Die zwei übrigen rote Beete-Knollen in den Entsafter geben. Den Saft im letzten Moment zur Suppe geben. Falls erforderlich noch Salz zugeben (es kann ruhig sauer schmecken). Die Suppe mit fein geschnittenem Staudensellerie oder geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Gazpacho (kalte Tomatensuppe)
Zutaten:
- 1 kg Fleischtomaten
- Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel (Wein-)Essig
- Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Gurke
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 3 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
- Bratbutter

Zubereitung:
Tomaten waschen und in den Entsafter geben. Flüssigkeit abmessen und mit Wasser auf 1 Liter auffüllen. Den Knoblauch fein hacken und den Tomatensaft mit dem Knoblauch, dem Öl, Salz und Pfeffer sowie dem Zucker in eine Schüssel geben und alles gut durchmischen. Diese Mischung in eine Suppenschüssel geben und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Gurke und Paprika waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel hacken und das Brot in Würfel schneiden. Das gemüse extra in Schüsseln geben und die Brotwürfel in der Butter goldbraun braten. Die Suppenschüssel in einer mit Eiswürfeln gefüllten Schale servieren und die Gemüseschälchen und die Brotcroutons darum anordnen.

Orangen-Passionsfruchtsorbet
Zutaten:
- 8 große Orangen (± 2 kg)
- 4 Passionsfrüchte
- 200 g Zucker

Zubereitung:
Die Orangen halbieren, das Fruchtfleisch mit dem Entsafter auspressen, Fruchtfleisch, Kerne und Fasern wegwerfen. Die Oberseite der Passions früchte abschneiden, das Fruchtfleisch herausschaben und im Entsafter pürieren. Das Püree durchrühren und in die Schüssel mit Orangensaft sieben. Anschließend den Zucker unterrühren und dann in der Eismaschine oder in einer Gefrierdose zu Eis gefrieren lassen (bei der letzten Methode müssen Sie das Eis selbst alle halbe Stunde durchrühen, um eine Kristallbildung zu vermeiden). Nach ± 3 Stunden ist es richtig gefroren.

Traubengelee
Zutaten:
- 1100 g Trauben
- Saft von ½ Zitrone
- 1 kg Gelierzucker

Zubereitung:
Die Trauben in den Entsafter geben. 4-5 Gläser im Geschirrspüler oder mit heißem Sodawasser reinigen und umgekehrt auf ein sauberes Geschirrtuch stellen. Für ¾ l Saft den Saft von ½ Zitronen und 1 kg Gelierzucker verwenden. Den Saft mit dem Zucker aufkochen und 7 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Saft abschäumen und in die Gläser füllen. Die Gläser 10 Minuten kopfüber stehen lassen.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîne.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil à proxim ité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Pendant l'utilisation

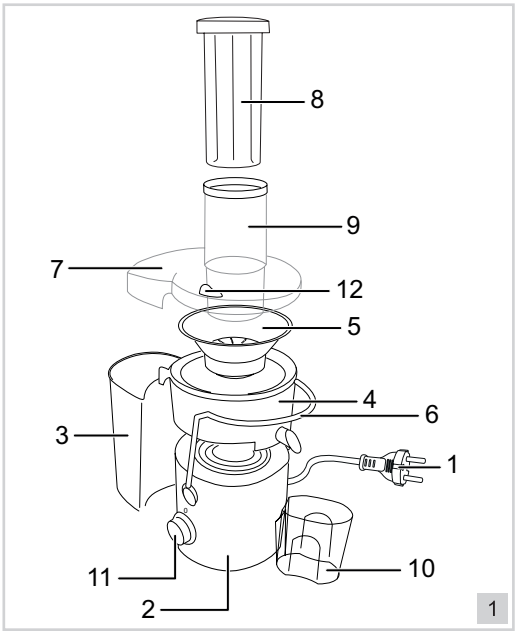
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais le bloc moteur de l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si l'une des pièces est endommagée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

ENVIRONNEMENT

- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



1

1. Cordon et fiche
2. Bloc moteur
3. Récipient d'accumulation de la pulpe
4. Support du filtre avec bec verseur
5. Microfiltre
6. Poignée de blocage
7. Couvercle
8. Tube de bourrage
9. Conduit de remplissage
10. Récipient à jus avec couvercle
11. Interrupteur marche/arrêt
12. Évidement pour verrouillage

FONCTIONEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.

FONCTIONNEMENT - Utilisation

Montage

1. Vérifiez que la fiche n'est pas branchée sur le réseau.
2. Montez le support du filtre sur le bloc moteur. Le bec verseur est dirigé vers la droite, étant donné que l'interrupteur marche/arrêt est dirigé vers vous.
3. Montez le microfiltre au centre du support du filtre. Enfoncez le microfiltre, jusqu'au déclic, pour qu'il se fixe sur le bloc moteur.
4. Posez le couvercle sur le support du filtre.
5. Bloquez le couvercle au moyen des poignées de blocage ; pour cela, vous relevez les poignées, puis vous bloquez les étriers dans les encoches de part et d'autre du couvercle.
6. Placez le couvercle, pour prévenir les éclaboussures.
7. Placez le récipient d'accumulation de la pulpe, sous l'ouverture de déversement de la pulpe.

Centrifugation

1. Mettez l'interrupteur marche/arrêt sur '0'.
2. Branchez la fiche sur la prise et mettez l'interrupteur marche/arrêt sur '2' pour les fruits et légumes durs (pommes, carottes, etc.), ou sur '1' pour ceux qui sont tendres (agrumes, melons etc.).
3. Faites passez les fruits et/ou légumes dans le conduit de remplissage, lentement, à l'aide du tube de bourrage. Vous pouvez presser tout entiers et non épluchés des pommes, poires, carottes et autre fruits en légumes. Si la peau ou écorce est épaisse ou très dure, comme dans le cas des agrumes, melons, kiwis ou carottes rouges, il faut les éplucher.
4. Retirez le récipient à jus du bloc moteur.
5. Versez le jus dans un verre.

- Si le fruit (p.ex. une mangue) contient un noyau dur, enlevez-le au préalable. Ils peuvent endommager le microfiltre.
- Lorsque vous pressez des jus de fruits, tenez bien compte de la capacité maximale du récipient à jus (maximum 550ml.).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la centrifugeuse chaque fois que vous l'avez utilisée.

1. Débranchez la fiche.
2. Retirez le récipient d'accumulation de la pulpe et le récipient à jus du bloc moteur.
3. Retirez les étriers des encoches de part et d'autre du couvercle. Retirez le couvercle et retirez du bloc moteur le support du filtre avec le microfiltre.
4. Nettoyez à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Rincez ensuite chaque pièce avec soin, pour ne pas laisser de restes de savon, et séchez-les bien. Les pièces amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle.
5. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Séchez-le ensuite avec soin.

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur de l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas les pièces tremper longuement dans de l'eau savonneuse.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
   a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
   b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
   c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
   d. toute modification non autorisée ;
   e. toute réparation effectuée par des tiers ;
   f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
   a. pertes survenues pendant le transport;
   b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTES

Cocktail tropical
Ingrédiëntes :
- 2 fruits de la passion
- 1 mangue
- 2 oranges
- 1 citron

Préparation :
Sortez la chair des fruits de la passion et épluchez les autres fruits. Passez les fruits de la passion, ajoutez ensuite la mangue et achevez par les agrumes. Une touche d'exotisme... pour un apéritif sans alcool.

Rafraîchissement à la pêche
Ingrédiëntes :
- 1 l d'eau minérale
- 4 pêches
- 2 citrons
- Sucre ou édulcorant artificiel
- Glaçons

Préparation :
Enlevez la peau des pêches Coupez les fruits en deux et enlevez le noyau. À l'aide de la centrifugeuse, réduisez les pêches en jus épais. Pressez les citrons et mélangez les jus de pêche, de citron et l'eau minérale. Ajoutez selon votre goût un peu de sucre ou d'édulcorant. Servez très froid, avec des glaçons.

Red hot chili pepper shake
Ingrédiëntes :
- 150 g de courgettes
- 2 poivrons rouges
- 1 chili rouge frais
- 75 g de radis coupés en deux
- 1 orange
- Glaçons

Préparation :
Coupez les courgettes en morceaux et extrayez-en le jus dans la centrifugeuse. Coupez les poivrons en deux et enlevez les pépins. Extrayez le jus des morceaux de poivrons, puis celui des chilis et des radis, toujours à l'aide de la centrifugeuse. Pressez enfin l'orange et mélangez son jus aux jus des légumes. Mettez des glaçons dans 2-3 verres, répartissez le jus et servez immédiatement.

Fruitshake
Ingrédiëntes :
- 1 banane
- 2 pommes
- 4 oranges
- 2 pamplemousses
- 2 poires

Préparation :
Lavez les fruits et coupez-les si nécessaire en gros morceaux. Passez les fruits à la centrifugeuse. Répartissez le mélange de jus de fruits dans des erres et servez immédiatement.

Salade de tofu
Ingrédiëntes :
- 2½ kg de carottes
- 2 branches de céleri coupées en morceaux
- 1 petit oignon rouge ciselé
- 75 g mayonnaise
- 2 cuillerées de purée de tamari
- 1 cuillerée à soupe de sel (marin)
- 1 cuillerée à café de poudre de kelp
- chili rouge ou vert (à volonté)
- tomate (à volonté)
- 100 g de tofu surgelé
- kelp

Préparation :
Dégelez le tofu et répartissez-le en morceaux. Passez les carottes à la centrifugeuse. Conservez la pulpe pour la salade. Mélangez le tofu, le céleri, l'oignon et éventuellement chili et tomate. Mêlez-y la pulpe de carotte. Ajoutez le mélange de mayonnaise, tamari, sel et kelp et mélangez. Réfrigérez avant de servir.

Bavarois aux pommes
Ingrédiëntes :
- 12 pommes
- 6 feuilles de gélatine
- 3,5 dl de crème entière à fouetter
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- une pincée de cannelle
- 1 cuillerée à soupe de sirop de gingembre

Préparation :
Mettez les trois quarts des pommes dans la centrifugeuse. Faites réduire le jus de pomme de moitié. Mouillez les feuilles de gélatine et délayez dans le jus encore chaud. Laissez refroidir jusqu'à la température ambiante. Fouettez la crème avec le sucre, mais pas trop, et mêlez au jus de pomme épaissi. Ajoutez à volonté cannelle et sirop de gingembre. Laissez la masse refroidir et prendre, puis mettez-la dans un sac à douille. Coupez les pommes restantes en deux, dans le sens de la longueur, et évidez-les. Remplissez les demi pommes de bavarois et reassemblez-les. Garnissez de tranches de pomme.

Anguille au vert
Ingrédiëntes :
- 12 pommes de terre nouvelles
- 750 ml de bouillon de poisson
- 200 ml de bière blonde
- 800 g d'anguilles
- 2 bottes de cresson d'eau
- 1 cuillerée à soupe d'aneth fraîchement haché
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette fraîchement
- hachée
- 200 ml de crème épaisse
- poivre et sel

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée, jusqu'à ce qu'elles soient tout juste cuites. Versez le bouillon de poisson et la bière dans une grande casserole. Coupez les anguilles en tronçons de 5 cm et pochez 4 à 5 minutes dans le bouillon. Laissez égouttez et réservez. Réduisez en purée dans la centrifugeuse le cresson d'eau, l'aneth et la ciboulette. Réduisez de deux tiers le bouillon. Ajoutez la crème et la purée de cresson. Mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût. Ajoutez l'anguille et les pommes de terre, réchauffez doucement pendant 3 à 4 minutes. Servez dans des assiettes creuses.

Soupe russe aux carottes rouge (bortsch)
Ingrédiëntes :
- 500 g de jarret de boeuf (viande)
- ¾ l d'eau
- 10 g de sel (½ cuillerée à soupe)
- 2 feuilles de laurier
- 5 grains de poivre
- 10 graines de cumin
- 1 oignon
- 1 morceau de céleri rave
- 3 carottes rouges crues
- poireau, chou, carotte, céleri rave, le tout ensemble 300-400 grammes
- 50 g de saindoux (2 cuillerées à soupe)
- 1 grosse cuillerée à soupe de purée de tomates
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre
- 2 pommes de terre
- 2 dl d'eau
- céleri feuille ou ciboulette
- 2-3 dl de crème acidulée

Préparation :
Faites tremper votre bouillon 3 à 4 heures avec la viande, l'eau, le sel, les herbes, l'oignon et le morceau de céleri rave. Passez le bouillon et coupez si nécessaire la viande en morceaux plus petits. Coupez en morceaux l'une des carottes rouges crues et les autres légumes, et faites revenir cinq minutes dans le saindoux. Ajoutez le bouillon passé, la viande en petits dés, la purée de tomates, les deux pommes de terres crues râpées, le sucre et 1 cuillerée à soupe de vinaigre. Faites cuire le tout ensemble pendant 1 heure. Passez les deux autres carottes rouges à la centrifugeuse. Ajoutez le jus à la soupe au moment de servir. Ajoutez du sel selon le goût (la soupe est acidulée). Saupoudrez de feuilles de céleri ou de ciboulette, hachées.

Gazpacho (soupe de tomates froide)
Ingrédiëntes :
- 1 kg de tomates
- eau
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
- poivre et sel
- 1 cuillerée à café de sucre
- 1 concombre
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 3 tranches de pain blanc sans croûte
- beurre

Préparation :
Lavez les tomates et passez-les à la centrifugeuse. Mesurez le liquide obtenu et ajoutez de l'eau pour obtenir un total de 1 litre. Hachez l'ail, mettez dans un bol le jus de tomates, l'ail, l'huile, le sucre, salez et poivrez et mélangez bien. Versez le mélange dans une soupière et réfrigérez pendant au moins 2 heures. Lavez concombre et poivrons et coupez en dés. Émincez l'oignon et coupez le pain en petits cubes. Dressez les légumes dans des bols séparés; faites revenir les croûtons dans le beurre. Présentez la soupière dans un plat rempli de glaçons et dressez autour les bols de légumes et de croûtons.

Sorbet à l'orange et au fruit de la passion
Ingrédiëntes :
- 8 grandes oranges (± 2 kg)
- 4 fruits de la passion
- 200 g de sucre

Préparation :
Coupez en deux les oranges, enlevez les pelures, passez la chair à la centrifugeuse et jetez la pulpe, les pépins et autres restes. Décapitez les fruits de la passion, évidez les et passez la chair à la centrifugeuse pour en faire de la purée. Passez la purée à travers un tamis dans le bol de jus d'orange. Faites-y ensuite dissoudre le sucre et mettez dans la sorbetière; si vous n'en utilisez pas, prenez une boîte convenant au congélateur et remuez toutes les demiheures pour briser les cristaux. Au bout de ± 3 heures, le tout devrait être bien gelé.

Gelée de raisins
Ingrédiëntes :
- 1100 g de raisins
- jus de ½ citron
- 1 kg de sucre gélifiant

Préparation :
Passez les raisins à la centrifugeuse. Nettoyez 4-5 pots à confiture au lavevaisselle ou à l'eau chaude avec un peu de soude, et posez à l'envers sur un torchon propre. Pour 1 kg de sucre gélifiant, vous utilisez ¾ l de jus de fruit et le jus de ½ citron. Amenez le jus et le sucre à ébullition et laissez bouillir pendant 7 minutes. Écumez et remplissez les pots. Posez les pots sur le couvercle pendant 10 minutes.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Cleaning and maintenance must not be done by children, except if they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under 8 years.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

- Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. A damaged cord must be replaced by a qualified electrician.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the cord and the plug do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - During use

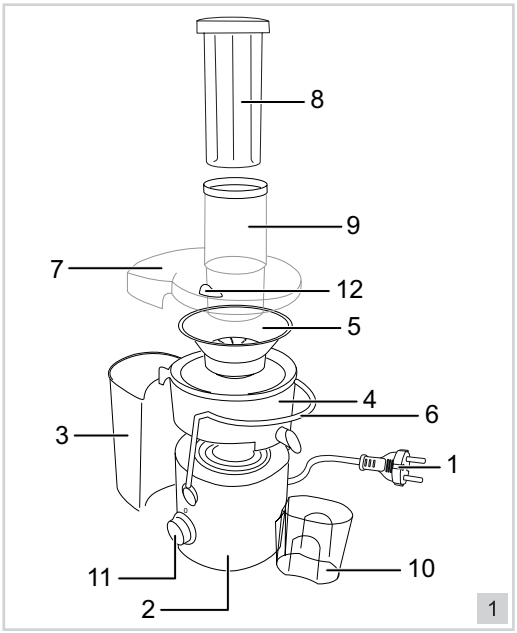
- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see "Cleaning and maintenance").
- Never immerse the appliance's motor unit, the plug or the power cord in water or another liquid.
- Do not use the appliance if any part is damaged.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

THE ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



1

1. Power cord and plug
2. Motor unit
3. Pulp dish
4. Filter holder with spout
5. Microfilter
6. Locking handle
7. Lid
8. Pusher
9. Filling opening
10. Juice reservoir with a lid
11. On/Off switch
12. Locking recesses

OPERATION - Before use for the first time

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').

OPERATION - Use

Assembling using for the first time
1. Make sure the plug has not been inserted into the wall socket.
2. Place the filter holder on the motor unit. The spout points to the right if the On/Off switch is facing towards you.
3. Place the microfilter in the middle of the filter holder. Push the microfilter downwards and click it into position on the motor unit.
4. Place the lid on the filter holder.
5. Lock the lid by moving the locking handle upwards and then clicking the handle into the recesses on both sides of the lid.
6. Place the juice container under the spout. Fit the lid to prevent splashes.
7. Place the pulp dish under the pulp removal opening.

Squeezing
1. Set the On/Off switch to "0".
2. Insert the plug into the wall socket and set the On/Off switch to "2" for hard fruit and vegetables (apples, carrots, etc.) or "1" for soft fruit and vegetables (citrus fruit, melons, etc.).
3. Use the pusher to slowly push the fruit or vegetables through the filling opening. Whole, unpeeled apples, pears, carrots and other fruit and vegetables can be used. Remove thick skins, such as on citrus fruit, melons, kiwis or beetroot, before placing the fruit or vegetables in the appliance.
4. Remove the juice container from the motor unit.
5. Pour the juice into a glass.

- Remove hard stones from fruit (such as those found in mangos) before squeezing the fruit, because they may damage the microfilter.
- Whilst squeezing, please take into consideration the maximum volume of the juice container (maximum 550ml).

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the juicer as follows after it has been used:
1. Remove the plug from the wall socket.
2. Remove the pulp dish and the juice container from the motor unit.
3. Remove the handle from the recesses on both sides of the lid. Remove the lid and remove the filter holder and the microfilter from the motor unit.
4. Clean the separate parts with water and a small amount of washing-up liquid. After washing, rinse all the parts with plenty of water and dry them thoroughly. The separate parts can also be cleaned in a dishwasher.
5. Clean the motor unit with a damp cloth, if necessary moistened with a couple of drops of washingup liquid. After cleaning, dry the unit thoroughly.

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance's motor unit, the plug or the power cord in water or another liquid.
- Do not leave the removable parts to soak in soapy water for too long.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.
1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: **www.bestron.com/service**

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECIPES

Tropical cocktail
Ingrediënts:
- 2 passion fruits
- 1 mango
- 2 oranges
- 1 lemon

Preparation:
Remove the flesh from the passion fruit and peel the other fruit. Mix the passion fruit, add the mango and finally add the oranges and lemon. An exotic taste…….an aperitif, but without the alcohol.

Peach bowl
Ingrediënts:
- 1 l mineral water
- 4 peaches
- 2 lemons
- Sugar or sweetener
- Ice cubes

Preparation:
Peel the peaches. Halve the fruit and remove the stones.Use the juicer to make a thick peach juice. Squeeze the lemons and mix the peach juice, lemon juice and mineral water together. If desired, add some sugar or sweetener. Serve cold with ice cubes.

Red hot chili pepper shake
Ingrediënts:
- 150 g courgettes
- 2 sweet red peppers
- 1 fresh, red Spanish pepper
- 75 g radishes, halved
- 1 orange
- Ice cubes

Preparation:
Cut the courgettes into pieces and squeeze them in the juicer. Halve the sweet peppers and remove the seeds and the membrane. Squeeze the pieces of sweet pepper in the juicer, followed by the Spanish pepper and the radishes. Squeeze the orange and mix the juice with the vegetable juice. Fill 2-3 glasses with ice cubes, pour the juice over the top and serve immediately.

Fruit shake
Ingrediënts:
- 1 banana
- 2 apples
- 4 oranges
- 2 grapefruits
- 2 pears

Preparation:
Wash the fruit and, if necessary, cut the fruit into large pieces. Squeeze the fruit in the juicer. Pour the fruit shake into a glass and serve immediately.

Tofu salad
Ingrediënts:
- 2½ kg carrots
- 2 sticks of chopped celery
- 1 small, chopped red onion
- 75 g mayonnaise
- 2 tablespoons tamari
- 1 tablespoon (sea) salt
- 2 teaspoons kelp powder
- Green or red sweet pepper (to taste)
- Tomato (to taste)
- 100 g frozen tofu
- Kelp

Preparation:
Defrost the frozen tofu and crumble it. Squeeze the carrots in the juicer. Save the pulp for the salad. Mix the tofu, celery, onion and, if used, the sweet pepper and tomato. Mix the carrot pulp through it. Next, mix the mayonnaise, tamari, salt and kelp through the mixture. Allow the mixture to cool in the refrigerator before serving.

Apple bavarois
Ingrediënts:
- 12 apples
- 6 gelatine leaves
- 3½ dl cream
- 2 tablespoons sugar
- Pinch of cinnamon
- 1 tablespoon ginger juice

Preparation:
Squeeze three quarters of the apples in the juicer Boil down the apple juice to half its volume. Soak the gelatine leaves and dissolve them in the still warm juice. Allow this to cool to room temperature. Beat the cream and sugar until it is semi-firm and fold it through the jelly-like apple juice. Add cinnamon and ginger juice to taste. Allow the mixture to become firm and then spoon it into a piping bag. Cut the other apples lengthways in two and use a grapefruit knife to hollow out both halves. Squirt a small amount of the apple bavarois on the bottom half of the apples and place the top half on top. Garnish with slices of apple.

Stewed eel in chervil sauce
Ingrediënts:
- 12 new potatoes
- 750 ml fish stock
- 200 ml wheat beer
- 800 g eels
- 2 bunches watercress
- 1 tablespoon freshly chopped dill
- 1 tablespoon freshly chopped chives
- 200 ml double cream
- Salt and pepper

Preparation:
Boil the potatoes in salted water until they are just cooked. Pour the fish stock and beer into a large steel pan. Cut the eel into 5 cm pieces and poach it for 4 to 5 minutes in the stock. Allow the eel to drain and keep it separate. Puree the watercress leaves, the dill and the chives in the juicer. Boil down the fish stock to one third of its volume. Add the cream and the watercress puree to the stock. Mix everything together and add herbs to taste. Add the eel and the potatoes and carefully warm everything for 3 to 4 minutes. Serve the eel on a deep plate.

Russian beetrood soup (borsjtsj)
Ingrediënts:
- 500 g shin of beef
- ¾ l water
- 10 g salt (½ tablespoon)
- 2 bay leaves
- 5 peppercorns
- 10 cumin seeds
- 1 onion
- 1 piece of celeriac
- 3 raw beetroots
- Leek, cabbage, carrot, celeriac (together 300-400 g)
- 50 g lard (2 tablespoons)
- 1 large tablespoon tomato puree
- 1 tablespoon sugar
- 2 tablespoons vinegar
- 2 potatoes
- 2 dl water
- Celery leaves or chives
- 2-3 dl sour cream or Bulgarian yoghurt

Preparation:
Use the meat, water, salt, herbs, onion and celeriac to make stock. Simmer the ingredients for 3-4 hours. Strain the stock, remove the herbs and, if necessary, split the meat into even smaller pieces. Cut 1 peeled, raw beetroot and all the other vegetables into strips and braise the vegetables for 5 minutes in the lard. Add the strained stock, the small pieces of meat, the tomato puree, the 2 potatoes (raw and grated), the sugar and 1 tablespoon of vinegar. Boil everything for 1 hour. Squeeze the two remaining raw beetroots in the juicer. Add the juice to the soup at the last moment. If desired, add some more salt (the taste should be reasonably acidic). Garnish the soup with finely cut celery leaves or chives.

Gazpacho (cold tomato soup)
Ingrediënts:
- 1 kg beefsteak tomatoes
- Water
- 2 cloves of garlic
- 3 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons (wine) vinegar
- Salt and pepper
- 1 teaspoon sugar
- 1 cucumber
- 1 sweet green pepper
- 1 onion
- 3 slices of white bread without the crust
- Baking butter

Preparation:
Wash the tomatoes and squeeze them in the juicer Measure the quantity of juice and top it up with water to make 1 litre. Finely chop the garlic. Place the tomato juice with the garlic, the oil, the salt, the pepper and the sugar in a bowl and mix everything together. Place the mixture in a soup tureen and leave it in the refrigerator for at least 2 hours. Wash the cucumber and the sweet pepper and cut them into cubes. Chop the onion and cut the bread into cubes. Place the vegetables into separate bowls and fry the pieces of bread in the butter until they are golden brown. Serve the soup tureen in a bowl filled with ice cubes and place the bowls of vegetables and bread croutons around it.

Orange and passion fruit sorbet
Ingrediënts:
- 8 large oranges (approx. 2 kg)
- 4 passion fruits
- 200 g sugar

Preparation:
Halve the oranges, squeeze the flesh of the fruit in the juicer and throw away the pulp, the seeds and the fibres. Cut off the top of the passion fruit, scoop out the flesh of the fruit and puree it in the juicer. Rub the puree through a strainer into the bowl with the orange juice. Next, beat the sugar through the mixture and then freeze it in an ice maker or in a freezer (for the last method, it is necessary to stir the ice once every half hour to prevent ice crystals from forming). It should be frozen after approximately 3 hours.

Grape jelly
Ingrediënts:
- 1,100 g grapes
- Juice from ½ lemon
- 1 kg gelatine sugar

Preparation:
Squeeze the grapes in the juicer. Clean 4-5 pots in the dishwasher or with hot soda water and place them upside down on a clean tea towel. For each ¾ l fruit juice, use the juice from ½ a lemon and 1 kg gelatine sugar. Boil the juice with the sugar and allow it to simmer for 7 minutes. Skim the juice and fill the pots. Leave the pots upside down for approximately 10 minutes.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Generalità

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non deve essere fatto da bambini, tranne se sono più vecchi di 8 anni e sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Scollegare sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Quando si toglie la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Fare sostituire il cavo danneggiato da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con fonti di calore quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con acqua.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Durante l'uso

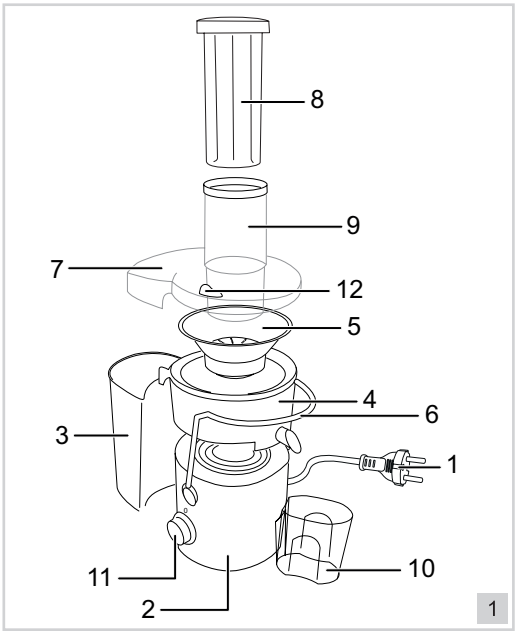
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio nel caso in cui sia caduto in acqua. In tal caso estrarre subito la spina dalla presa e non utilizzarlo più.
- Dopo l'uso pulire a fondo l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai il corpo motore dell'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il uno dei suoi componenti risulta danneggiato.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

TUTELA DELL'AMBIENTE

- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

FUNZIONAMENTO - Avvertenze general

l'apparecchio è inteso soltanto
per consumo interno,
non per uso professionale.



1

1. Cavo con spina
2. Zoccolo motore
3. Contenitore per polpa
4. Portafiltro con beccuccio
5. Microfiltro
6. Manici di sicurezza
7. Coperchio
8. Pestello
9. Tubo introduttore
10. Caraffa per il succo con coperchio
11. Interruttore acceso/spento
12. Incavo per bloccaggio

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Togliere l'imballaggio.
2. Lavare l'apparecchio. Vedere 'Pulizia e manutenzione'.

FUNZIONAMENTO - Uso

Montaggio

1. Verificare che la spina non sia inserita nella presa elettrica.
2. Posizionare il portafiltro sul corpo motore. Il beccuccio è rivolto verso destra se anche l'interruttore acceso/spento è rivolto verso l'utente.
3. Posizionare il microfiltro al centro del portafiltro. Spingere il microfiltro verso il basso e incastrarlo sul corpo motore.
4. Posizionare il coperchio sul portafiltro.
5. Bloccare il coperchio spostando i manici di sicurezza verso l'alto incastrando in seguito le staffe metalliche nelle fessure ai lati del coperchio.
6. Posizionare il coperchio per prevenire eventuali schizzi.
7. Posizionare il contenitore per la polpa sotto l'apertura di scarico della polpa.

Centrifuga

1. Posizionare l'interruttore acceso/spento su '0'.
2. Inserire la spina nella presa elettrica e posizionare l'interruttore acceso/spento su "2" in caso di ortaggi/frutti duri (mele, carote e simili) o '1' per ortaggi e frutti morbidi (agrumi, meloni e simili).
3. Spingere lentamente il frutto/ortaggio desiderato attraverso il tubo introduttore con il pestello. È possibile inserire pere, mele, carote e altri frutti e ortaggi interi e con la buccia. In caso di agrumi, meloni, kiwi o barbabietole eliminare le bucce più dure prima di introdurli nell'apparecchio.
4. Rimuovere la caraffa per il succo dal corpo motore.
5. Versare il succo in un bicchiere.

- Prima di introdurre la frutta nell'apparecchio eliminare i noccioli duri (ad es. dal mango) perché potrebbero danneggiare il microfiltro.
- Durante le operazioni di spremitura, accertarsi di non superare il limite di contenuto massimo della caraffa per il succo (max. 550ml).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo ogni utilizzo, pulire la centrifuga come segue.
1. Disinserire la spina dalla presa di corrente.
2. Rimuovere dal corpo motore il contenitore per la polpa e la caraffa per il succo.
3. Rimuovere le staffe metalliche dalle fessure ai lati del coperchio. Rimuovere il coperchio ed estrarre il portafiltro con il microfiltro dal corpo motore.
4. Pulire i singoli componenti con lo spazzolino in dotazione, acqua e detersivo. Quindi sciacquare bene tutte le parti per eliminare completamente i residui di sapone e asciugare a fondo. I componenti sciolti possono essere lavati in lavastoviglie.
5. Pulire lo zoccolo motore con un panno umido ed eventualmente un po' di sapone. Asciugare poi bene lo zoccolo.

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai il corpo motore dell'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare le parti asportabili a lungo in ammollo in acqua e sapone.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.
1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
   a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
   b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
   c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
   d. modifiche non autorizzate;
   e. riparazioni eseguite da terzi;
   f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
   a. perdite che si verificano durante il trasporto;
   b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:
www.bestron.com/service

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC

R. Neyman
Controllo qualità

RICETTE

Cocktail tropicale
Ingredienti:
- 2 frutti della passione
- 1 mango
- 2 arance
- 1 limone

Preparazione:
Estrarre la polpa dai frutti della passione e pelare gli altri frutti. Mescolare i frutti della passione aggiungendo in seguito il mango e terminando con gli agrumi. Un tocco esotico per un aperitivo analcolico.

Boccia alla pesca
Ingredienti:
- 1 l di acqua minerale
- 4 pesche
- 2 limoni
- zucchero o dolcificante
- cubetti di ghiaccio

Preparazione:
Sbucciare le pesche. Tagliare a metà i frutti ed eliminare il nocciolo. Con l'aiuto della centrifuga, lavorare le pesche in un succo denso. Spremere i limoni e mescolare insieme il succo di pesche e limoni con l'acqua minerale. Addolcire a piacere con zucchero o dolcificante. Servire molto freddo con cubetti di ghiaccio.

Frappé red hot chili pepper
Ingredienti:
- 150 g di zucchini
- 2 peperoni rossi
- 1 peperoncino piccante rosso
- 75 g di ravanelli tagliati a metà
- 1 arancia
- cubetti di ghiaccio

Preparazione:
Tagliare gli zucchini a pezzi e passarli nella centrifuga. Tagliare a metà i peperoni ed eliminare i semi e le coste interne. Passare i pezzi di peperone nella centrifuga ed aggiungervi poi il peperoncino piccante ed i ravanelli. Spremere l'arancia e mescolarne il succo al succo di verdure. Riempire 2, 3 bicchieri di cubetti di ghiaccio, versarvi su il succo e servire subito.

Frappé alla frutta
Ingredienti:
- 1 banana
- 2 mele
- 4 arance
- 2 pompelmi
- 2 pere

Preparazione:
Lavare la frutta, tagliarla eventualmente a pezzi grandi e passarla nella centrifuga. Versare il frappé in un bicchiere e servire subito.

Insalata di tofu
Ingredienti:
- 2 ½ kg di carote
- 2 coste di sedano tritato
- 1 cipolla rossa piccola tritata
- 75 g di maionese
- 2 cucchiai di tamari
- 1 cucchiaio di sale (marino)
- 2 cucchiaini di polvere di alghe
- pepe verde o rosso (a piacere)
- pomodoro (a piacere)
- 100 g di tofu surgelato
- alghe

Preparazione:
Scongelare il tofu e sminuzzarlo. Passare le carote nella centrifuga. Conservare la pasta così ottenuta per l'insalata. Mescolare il tofu, il sedano, la cipolla ed eventualmente il pepe e il pomodoro. . Aggiungervi la pasta di carote. Mescolarvi poi la maionese, il tamari, il sale e le alghe. Lasciare raffreddare il tutto nel frigo prima di servirlo.

Bavarese alla mele
Ingredienti:
- 12 mele
- 6 fogli di gelatina
- 3,5 dl di panna
- 2 cucchiai di zucchero
- una puntina di cannella
- 1 cucchiaio di succo di zenzero

Preparazione:
Passare tre quarti delle mele nella centrifuga. Far cuocere il succo di mela così ottenuto fino a ridurlo alla metà. Mettere in ammollo i fogli di gelatina e scioglierli nel succo ancora caldo. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Montare la panna e lo zucchero fino ad ottenere un composto semidenso e mescolarlo al succo di mela raddensato. Aggiungere cannella e succo di zenzero a piacere. Lasciar indurire il composto e versarlo poi in una tasca per dolci. Tagliare a metà le mele rimaste e svuotarle con un coltellino da pompelmo. Spremere un ciuffo di bavarese alle mele sulla metà inferiore delle mele e mettervi su l'altra metà. Decorare con fettine di mela.

Anguilla alla verdure
Ingredienti:
- 12 patate novelle
- 750 ml di brodo di pesce
- 200 ml di birra di frumento
- 800 g di anguilla
- 2 ciuffetti di crescione
- 1 cucchiaio di aneto fresco tritato
- 1 cucchiaio di erba cipollina fresca tritata
- 200 ml di panna intera
- pepe e sale

Preparazione:
Cuocere le patate in acqua salata al punto giusto.

Versare il brodo di pesce e la birra in un tegame grande. Tagliare l'anguilla a pezzi di 4 cm e lessarli nel brodo per 4 - 5 minuti. Lasciar scolare l'anguilla e metterla da parte. Ridurre in purè le foglie di crescione, l'aneto el'erba cipollina nella centrifuga. Cuocere il brodo di pesce finché non si è ristretto di metà. Incorporarvi la panna ed il purè di crescione. Mescolare il tutto ed aggiungere eventualmente aromi a piacere. Aggiungere l'anguilla, le patate e riscaldare per 3 - 4 minuti. Servire l'anguilla in piatti fondi.

Zuppa di barbabietole russa (Borschch)
Ingredienti:
- 500 g di carne di manzo da brodo
- ¾ l di acqua
- 10 g di sale (½ cucchiaio)
- 2 foglie di alloro
- 5 grani di pepe
- 10 capperi
- 1 cipolla
- 1 pezzetto di sedano
- 3 barbabietole crude
- porro, cavolo, carota, sedano per un totale di 300, 400 grammi
- 50 g di sugna (2 cucchiai)
- 1 cucchiaio colmo di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiai di aceto
- 2 patate
- 2 dl di acqua
- foglie di prezzemolo o erba cipollina
- 2-3 dl di panna acida o yogurt bulgaro

Preparazione:
Far restringere per 3, 4 ore il brodo di carne con acqua, sale, aromi, cipolla e pezzetti di sedano. Passare il brodo, eliminare gli aromi, se necessario ridurre la carne in pezzi ancora più piccoli. Tagliare 1 barbabietola cruda sbucciata e le altre verdure a striscioline e soffriggere le verdure per 5 minuti nella sugna. Aggiungervi il brodo passato, la carne a pezzetti piccoli, la passata di pomodoro, le 2 patate (crude e spelate), lo zucchero e 1 cucchiaio di aceto. Cuocere il tutto per 1 ora. Passare nella centrifuga le due barbabietole crude rimaste. Incorporare il succo alla zuppa all'ultimo momento. Aggiungere sale se necessario (il gusto deve essere abbastanza acido). Cospargere la zuppa di foglie di prezzemolo o erba cipollina finemente tritate.

Gaspacho (zuppa di pomodore fredda)
Ingredienti:
- 1 kg di pomodori carnosi
- acqua
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 3 cucchiai di aceto (di vino)
- sale e pepe
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cetriolo
- 1 peperone verde
- 1 cipolla
- 3 fette di pane bianco senza crosta
- burro per friggere

Preparazione:
Lavare i pomodori e passarli nella centrifuga. Valutare la quantità di umido ed aggiungere acqua fino ad un massimo di 1 litro. Tritare finemente l'aglio e versare il succo di pomodoro con aglio, olio, sale, pepe e zucchero in una zuppiera; mescolare il tutto. Versare il composto in una terrina da zuppa e lasciarlo almeno 2 ore nel frigorifero. Lavare il cetriolo e il peperone e tagliarli a cubetti. Tritare la cipolla e tagliare il pane a dadini. Mettere le verdure da parte in vassoi separati e indorare i dadini di pane nel burro. Servire la terrina in un vassoio pieno di cubetti di ghiaccio con intorno i vassoietti di verdure e crostini di pane.

Sorbetto all'arancia e frutto della passione
Ingredienti:
- 8 arance grosse (+ 2 kg)
- 4 frutti della passione
- 200 g zucchero

Preparazione:
Tagliare a metà le arance, spremerne la polpa con la centrifuga, eliminando semi, buccia e fibre. Tagliare il lato superiore del frutto della passione, estrarne la polpa e ridurla in purè nella centrifuga. Versare il purè in una ciotola con il succo d'arancia, passandolo a setaccio. Mescolarvi lo zucchero e lasciarlo ghiacciare nella macchina per gelati o in un contenitore per surgelati (in quest'ultimo caso mescolare il ghiaccio ogni mezz'ora per prevenire la formazione di cristalli). Dopo ± 3 ore sarà ghiacciato a sufficienza.

Gelantina d'uva
Ingredienti:
- 1100 g di uva
- succo di ½ limone
- 1 kg di zucchero per gelatina

Preparazione:
Passare l'uva nella centrifuga. Pulire 4-5 vasetti in lavastoviglie o con acqua di soda calda e posarli capovolti su uno strofinaccio pulito. Per ogni ¾ l di succo utilizzare il succo di ½ limone e 1 kg di zucchero per gelatina. Portare a bollitura il succo con lo zucchero e lasciar bollire per 7 minuti. Eliminare la schiuma e riempire i barattoli. Lasciarli capovolti per 10 minuti.

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento no deben ser hechos por los niños, excepto si son mayores de 8 años y supervisados.
- Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por un técnico de servicio cualificado.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

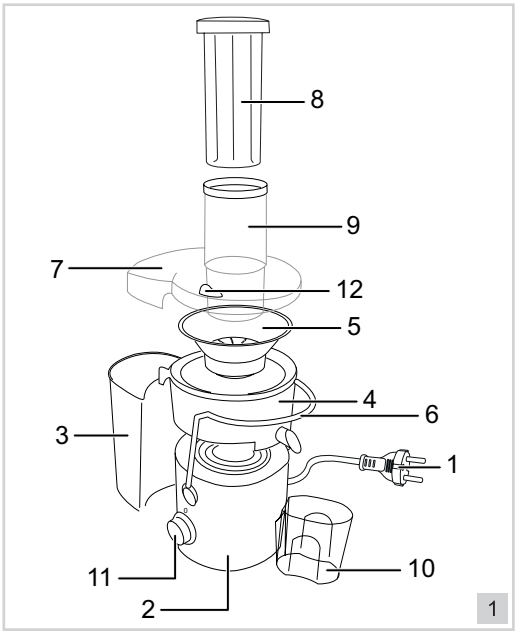
- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice el aparato nunca en lugares húmedos.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de pared si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiar el aparato, para montar o desmontar un accesorio, o después del uso del aparato.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
- No sumerja nunca la unidad del motor, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.
- No lo use si una de sus partes está averiada.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

MEDIO AMBIENTE

- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



1

1. Cable con enchufe
2. Unidad de alojamiento del motor
3. Recipiente para recibir la pulpa
4. Portafiltro con boquilla de vertido
5. Microfiltro
6. Elemento sujetador
7. Tapa
8. Empujador
9. Boca de llenado
10. Jarra para el zumo con tapa
11. Interruptor de encendido/apagado
12. Hueco para el bloqueo

FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

1. Quite el embalaje.
2. Limpie el aparato. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.

FUNCIONAMIENTO - Uso

Ensamblaje

1. Asegúrese de que el aparato no está enchufado a la red de alimentación.
2. Coloque el portafiltro en la unidad del motor. La boca de vertido queda hacia la derecha, partiendo de que el botón de encendido/apagado apunta hacia usted.
3. Coloque el microfiltro en el centro del portafiltro. Empuje el microfiltro hacia abajo y fíjelo a la unidad del motor.
4. Coloque la tapa en el portafiltro.
5. Para asegurar la tapa levante los elementos sujetadores.
6. Coloque la jarra debajo de la boquilla. Coloque la tapa para evitar salpicaduras.
7. Coloque el recipiente para recoger la pulpa, debajo del orificio de salida.

Exprimir

1. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición '0'.
2. Introduzca el enchufe en la toma de alimentación y coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición '2' para frutas y verduras duras (manzanas, zanahorias y similares) o en la posición '1' para productos blandos (cítricos, melón y similares).
3. Introduzca la fruta/verdura lentamente a través de la boca de llenado con el empujador. Puede procesar manzanas, peras, zanahorias y otras frutas o verduras sin pelar. Retire las cáscaras gruesas de cítricos, melón, kiwi o remolacha antes de procesarlos.
4. Retire la jarra para el zumo de la unidad del motor.
5. Vierta el zumo en un vaso.

- Retire las semillas duras de las frutas antes de procesarlas (por ejemplo el mango). Estas pueden dañar el microfiltro.
- Al exprimir zumo tenga en cuenta la capacidad máxima de la jarra (máximo 550ml).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de cada uso, limpie la centrifugadora de la siguiente forma:
1. Retire el enchufe de la toma de pared.
2. Retire el recipiente de la pulpa y la jarra para el zumo de la unidad del motor.
3. Retire los aros metálicos de ambos lados de la tapa. Retire la tapa y saque de la unidad el portafiltro con el microfiltro.
4. Limpie las partes sueltas con el cepillo adjunto, agua y detergente líquido. Enjuague bien todos los componentes para quitarles todos los restos de jabón y séquelos cuidadosamente. Las partes sueltas también se pueden meter al lavaplatos eléctrico.
5. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo y eventualmente con un poco de detergente líquido. A continuación, séquela bien.

- Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca la unidad del motor, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.
- Los componentes desmontables no se deben dejar remojando en agua jabonosa durante mucho tiempo.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.
1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
   a. pérdida ocurrida durante el transporte;
   b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON: **www.bestron.com/service**

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC

R. Neyman
Control de calidad

RECETAS

Cóctel tropical
Ingredientes:
- 2 curubas
- 1 mango
- 2 naranjas
- 1 limón

Preparación:
Extraiga la pulpa de la fruta de la pasión y pele las demás frutas. Mezcle la fruta de la pasión con el mango y por último añada los cítricos. Un toque muy tropical..... para un aperitivo sin alcohol.

Cóctel de melocotón
Ingredientes:
- 1 l de agua mineral
- 4 melocotones
- 2 limones
- Azúcar o endulzante
- Cubitos de hielo

Preparación:
Pele los melocotones. Pártalos a la mitad y retire la semilla. Haga un zumo espeso con los melocotones en la centrifugadora. Exprima los limones y mezcle el zumo con el zumo de melocotón y el agua mineral. Añada, si lo desea, azúcar al gusto o endulzante. Sirva el zumo frío con cubitos de hielo.

Batido Red Hot Chili Pepper
Ingredientes:
- 150 g de calabacín
- 2 pimientos rojos
- 1 pimiento español rojo y fresco
- 75 g de rábanos partidos a la mitad
- 1 naranja
- Cubitos de hielo

Preparación:
Corte el calabacín en trocitos y páselos por la centrifugadora. Parta los pimientos a la mitad y retire las semillas. Pase los pimientos por la centrifugadora y, a continuación, el pimiento español y los rábanos. Exprima la naranja y mezcle el zumo con el zumo de las verduras. Llene 2-3 vasos con cubitos de hielo, vierta el zumo en el vaso y sírvalos inmediatamente.

Batido de frutas
Ingredientes:
- 1 banano
- 2 manzanas
- 4 naranjas
- 2 pomelos
- 2 peras

Preparación:
Lave la fruta y pártala en trozos grandes. Pase a continuación la fruta por la centrifugadora. Vierta el zumo en un vaso y sírvalo inmediatamente.

Ensalada de tofu
Ingredientes:
- 2½ kg de zanahorias
- 2 tallos de apio partidos en trocitos
- 1 cebolla roja pequeña cortada en rodajas
- 75 g mayonesa
- 2 cucharadas de salsa soja
- 1 cucharada de sal (marina)
- 2 cucharaditas de algas en polvo
- pimiento verde o rojo (al gusto)
- tomate (al gusto)
- 100 g de tofu congelado
- algas

Preparación:
Descongele el tofu y pártalo en trozos Pase las zanahorias por la centrifugadora. Conserve la pulpa para la ensalada. Mezcle el tofu, el apio y, si lo desea, la pimienta y el tomate. Añada la pulpa de la zanahoria. Incorpore la mayonesa, la salsa soja, la sal y las algas. Lleve la mezcla a la nevera para que se enfríe antes de servirla.

Pudín de manzana
Ingredientes:
- 12 manzanas
- 6 hojas de gelatina
- 3,5 dl de nata
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de canela
- 1 cucharada de zumo de jengibre

Preparación:
Pase tres cuartos de las manzanas por la centrifugadora. Deje hervir el zumo hasta que se reduzca a la mitad. Remoje las hojas de gelatina y dilúyalas en el zumo aún caliente. Deje enfriar la mezcla a temperatura ambiente. Monte la nata con el azúcar a consistencia media y mézclela con el zumo. Agregue canela y zumo de jengibre al gusto. Deje que la masa tome consistencia y viértala en una manga de repostería. Corte el resto de las manzanas a la mitad en sentido longitudinal y sáqueles el centro con un cuchillo especial. Rellene el centro de una de las mitades con el pudín de manzana y tápelo con la otra mitad. Decore con trocitos de manzana.

Anguila verde
Ingredientes:
- 12 patatas
- 750 ml de caldo de pescado
- 200 ml de cerveza integral
- 800 g de anguila
- 2 manojos de berros
- 1 cucharada de hinojo fresco cortado
- 1 cucharada de cebollino fresco cortado
- 200 ml de nata espesa
- pimienta y sal

Preparación:
Cocine las patatas en agua con sal, que no queden muy blandas. Vierta el caldo de pescado y la cerveza en una sartén grande. Corte la anguila en trozos de 5 cm y escálfelo 4 a 5 minutos en el caldo.

Deje escurrir el pescado y colóquelo aparte. Triture las hojas de puerro, el hinojo y el cebollino en la centrifugadora. Ponga a hervir el caldo de pescado hasta que se haya reducido en dos terceras partes. Añada la nata y las hojas trituradas. Mezcle todo y añada condimentos al gusto. Añada la anguila y las patatas y deje calentar 3 a 4 minutos. Sirva la anguila en platos hondos.

Sopa de remolacha a la ruso (borsjtsj)
Ingredientes:
- 500 g de morcillo
- ¾ l de agua
- 10 g de sal (½ cucharadita)
- 2 hojas de laurel
- 5 granos de pimienta
- 10 semillas de comino
- 1 cebolla
- 1 pedacito de apio nabo
- 3 remolachas crudas
- puerro, col, zanahoria, apio nabo (300-400 g en total)
- 50 g manteca de cerdo (2 cucharaditas)
- 1 cucharada alta de pasta de tomate
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 patatas
- 2 dl agua
- Apio o cebollino
- 2-3 dl de nata agria o yoghurt búlgaro

Preparación:
Ponga a cocer la carne, el agua, la sal, los condimentos, la cebolla y el apio durante 3 o horas para hacer un caldo. Cuele el caldo, retire los condimentos y, de ser necesario, corte la carne en trocitos más pequeños. Corte una remolacha cruda pelada y las demás verduras en tiritas y sofríalas en la manteca de cerdo durante 5 minutos. Añada el caldo colado, la carne cortada en trocitos, la pasta de tomate, las 2 patatas (crudas y ralladas), el azúcar y 1 cucharada de vinagre. Ponga todo a hervir durante 1 hora. Pase la otra remolacha restante, cruda, por la centri fugadora. Añada el zumo en el último momento a la sopa. De ser necesario, añada sal (la sopa puede quedar de sabor ácido). Espolvoree la sopa con apio o cebollino picado finamente.

Gazpacho (sopa de tomate fría)
Ingredientes:
- 1 kg de tomates
- agua
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre(de uva)
- sal y pimienta
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 3 rebanadas de pan blanco con corteza
- mantequilla para sofreír

Preparación:
Lave los tomates y páselos por la centrifugadora. Mida la cantidad de zumo obtenido y llene con agua hasta obtener 1 litro. Triture el ajo y vierta el zumo de tomate, el ajo, el aceite, la sal, la pimienta y el azúcar en un recipiente y mézclelo bien todo. Vierta la mezcla en una sopera y llévela a la nevera como mínimo 2 horas. Lave el pepino y el pimiento y córtelos en trocitos. Corte la cebolla y el pan en trocitos. Coloque las verduras en bandejitas aparte y sofría los trocitos de pan en la mantequilla. Presente la sopera en un recipiente con cubitos de hielo. Las verduras y los trocitos de pan se colocan alrededor.

Sorbete de naranja y curuba (fruta de la pasión)
Ingredientes:
- 8 naranjas grandes (± 2 kg)
- 4 curubas
- 200 g azúcar

Preparación:
Corte las naranjas a la mitad y páselas por la centrifugadora, tire la pulpa, las semillas y la fibra. Corte la parte superior de las curubas, saque la pulpa con una cuchara y tritúrela en la centrifugadora. Cuele el puré y vierta el zumo en el recipiente del zumo de naranja. Añada el azúcar, revuelva y lleve a una máquina de hacer helado o al congelador hasta que congele (en el último caso debe revolver cada media hora para evitar la cristalización). Transcurridas ± 3 horas estará bien congelado.

Jalea de uva
Ingredientes:
- 1100 g uvas
- zumo de ½ limón
- 1 kg de azúcar gelificante

Preparación:
Pase las uvas por la centrifugadora. Lave 4-5 potes en el lavaplatos o con agua bien caliente y soda y colóquelos boca abajo sobre un paño de cocina limpio. Use por cada ¾ l de zumo, el zumo de ½ limón y 1 kg de zúcar gelificante. Ponga a cocer el zumo con el azúcar y déjelo hervir durante 7 minutos. Espume el zumo y llene los potes. Coloque los potes boca abajo durante 10 minutos.